

gusto
terzo TEMPO

A cura di
www.bibenda.it

LA GUIDA

IL VINO

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Adrano 2010

Villa Medoro, contrada Medoro, 1 - Atri TE - 085 8708139 - www.villamedoro.it. Valutazione Bibenda: 5 Gocce: Vini dell'eccellenza - Godibile sin d'ora e da conservare oltre i 5 anni - Rosso Docg - Montepulciano 100% - Gr. 14,5% - Euro 22

Nata negli anni '70, oggi l'azienda è giunta alla sua terza generazione. Dopo la selezione di un territorio straordinario qual è quello delle colline teramane, l'altra scelta azzeccata è stata senza dubbio quella di Riccardo Cotarella come enologo. Dalla valorizzazione dei 92 ettari di vigneti autoctoni nascono così vini che sono espressione autentica del territorio, come il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Adrano. L'annata 2010 conferma la personalità forte di questo vino, espressa nei sentori complessi di frutta rossa e spezie, ma soprattutto al gusto, dove si offre armonico, grazie alla maturazione di un anno in barrique e ben 18 mesi di affinamento, tuttavia senza nulla perdere di quell'indomabilità che lo contraddistingue. Da abbinare a uno spezzatino di cinghiale abruzzese.

L'OLIO

O.e.v. biologico San Martino Agricola Persiani

Contrada San Martino, 43 - Atri TE - www.oliodisanmartino.it. Valutazione Bibenda: 4 Gocce: Oli di grande livello e spiccato pregio - Tipologia: Biologico - Dritta 45%, Leccino 25%, Frantoio 15%, A.V. 15% - Euro 10 (0,500)

L'azienda della famiglia Persiani sorge sulla zona collinare del comune di Atri, tra il Gran Sasso e l'Adriatico. Un'area caratterizzata dai calanchi e da un microclima ideale per la coltura dell'olivo. Ma sono stati soprattutto l'amore per questi luoghi e per le sue tradizioni ad aver spinto Mattia e Helvia Persiani a creare una realtà aziendale mirata ad una produzione di qualità, nel rispetto della natura e dell'ambiente. L'extravergine biologico San Martino si fa espressione di queste terre nei suoi sentori erbacei netti e pungenti che ricordano la rucola, il cardo e il carciofo, con l'amara balsamicità delle erbe aromatiche sullo sfondo. Coerente l'assaggio, dove a un incipit appena morbido, seguono persistenti parabole amare e piccanti. Ideale per la preparazione dell'antica salsa abruzzese.

IL RISTORANTE

Beccaceci a Giulianova

Via Zola, 28 - Giulianova Lido - GIULIANOVA (TE) - 085 8003550 - www.ristorantebeccaceci.com. Valutazione Bibenda: 4 baci: Vale il viaggio, ristorazione elevata - Chiusura: domenica sera e lunedì - Ferie: dal 23 al 30/12 - Coperti: 50 - Etichette: 250 - Prezzo: entro 100 Euro

È un indirizzo consolidato sul litorale di Giulianova lo storico locale della famiglia Beccaceci. Nelle luminose sale, arredate con sobria eleganza, il mare non si vede ma si sente nei piatti che raccontano tutto il profumo e il sapore dell'Adriatico, come i paccheri ai frutti di mare e bottarga, la chitarra con scampi e pannocchie, le tagliatelle al nero con sogliola e tartufo, il rombo con patate zucchine e menta o il trancio di ricciola cotto su pietra di sale dell'Himalaya. Una nota a sé la merlano gli antipasti, dove eccellono i crudi di pesce e crostacei, e la carta dei vini che attinge direttamente dall'enoteca annessa. Chiusura dolce con il gelato alla liquirizia o la zuppa inglese. Servizio vecchio stampo, molto attento e cortese, e atmosfera rilassata ideale per romantiche cene a due.